



Stärkung der oberösterreichischen Landwirtschaft

Vernetzung von Produzenten und Großküchen

Beitrag zur Ressourcenschonung

Impressum:

Ressourcen Management Agentur (RMA)
Argentinierstraße 48/2. Stock, 1040 Wien
Tel.: +43 (1) 9132252.0, Email: office@rma.at

Projektleitung: Mag. Hans Daxbeck

Projektsachbearbeitung: Doris Ehrlinger, Bakk. techn.

www.rma.at

Näheres zum Thema Nachhaltiger Speiseplan: umbesa.rma.at

Bildquellen Innenseite: BMLFUW, Europäische Kommission, RMA
Bildquellen Außenseite: BMLFUW

Für mehr Lebensmittel aus der Region in Oberösterreichs Großküchen !

Projekt KURZSCHLUSS - Allianz zwischen landwirtschaftlichen Produzenten und Großküchen
Projektlaufzeit: Februar bis August 2015

Im Auftrag von:



Projektdurchführung:





Unser Ziel ...

Es werden landwirtschaftliche Produzenten mit Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung in Oberösterreich vernetzt.

Warum wir das machen ...

- **Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Die Produktion von Lebensmitteln geht mit einem enormen Ressourcenverbrauch einher. Werden die Lebensmittel anschließend nicht verkauft und gegessen, müssen sie entsorgt werden. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen trägt zur Schonung unserer Ressourcen bei!

- **Beitrag zum Klimaschutz**

Klimafreundlich durch kurze Transportwege! Während 1 kg Tomaten aus Österreich 0,09 kg CO₂ emittieren, sind es bei den italienischen Tomaten bereits 0,26 kg CO₂. Lebensmittel aus der Region tragen zur Verminderung von Treibhausgasen bei.

- **Stärkung der heimischen Landwirtschaft**

Der Kauf von Lebensmitteln aus der Region stärkt die Wettbewerbsfähigkeit unserer kleinstrukturierten Landwirtschaft und trägt zur Existenzsicherung heimischer Landwirtschaftsbetriebe bei. Zudem bringt die regionale Produktvielfalt Abwechslung auf unseren Teller!

Nutzen für ProduzentIn und Großküche

- **Verhinderung des Vernichtens von bereits produzierten Lebensmitteln**
In Zeiten einer Überproduktion oder etwaiger Absatzprobleme, sind Großküchen potenzielle Abnehmer der Lebensmittel.
- **Sicherer Absatz**
Für landwirtschaftliche Produkte können Großküchen neue, attraktive Absatzwege darstellen, da sie in ihrem Küchenalltag kontinuierlich große Mengen an Lebensmitteln verbrauchen.
- **Abwechslung am Speiseplan**
Regionale kulinarische Vielfalt! Großküchen können ihren Gästen abwechslungsreiche, saisonale und regionale Speisen anbieten. Sie leisten einen Beitrag zu einem erhöhten KonsumentInnenbewusstsein hinsichtlich regionaler Lebensmittel.
- **Wissen, was drin' ist und wo's herkommt**
Durch den direkten Kontakt mit den LandwirtInnen, wissen die KüchenleiterInnen, unter welchen Bedingungen das Lebensmittel produziert wurde.

Projektentwicklung

Über Befragungen von Vertretern aus der Praxis werden Maßnahmen für eine stärkere Vernetzung von Großküchen und Produzenten aufgezeigt. In Zusammenarbeit mit Pilotbetrieben werden ausgewählte Maßnahmen in der Praxis umgesetzt.